Use and Care Guide

MCBL600

MasterChef™

PRO POWER BAR BLENDER

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING: A risk of fire and electrical shock exists in all electrical appliances and may cause personal injury or death. Please follow all safety instructions.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions before using appliance.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, or appliance in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Contact Consumer Service for examination, repair or mechanical adjustment.
7. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
11. Keep hands and utensils out of Plastic Jar when blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Bar Blender. A scraper may be used, but must be used only when the Bar Blender is not running.
12. Blades are sharp. Handle carefully.
13. To reduce the risk of injury, never place cutting assembly on base unless the Blender Jar is properly in place.
14. Be certain Lid is securely locked in place before operating appliance.
15. Always operate blender with cover in place.
16. When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

1. All users of this appliance must read and understand this Owner's Manual before operating or cleaning this appliance.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
3. Do not leave this appliance unattended during use.
4. If this appliance begins to malfunction during use, immediately turn the unit OFF by Pressing the STOP button and unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
5. If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it immediately. **Do not reach into the water!** Do not use this appliance after it has fallen into or becomes immersed in water.
6. To reduce the risk of injury to persons or property, never use this appliance in an unstable position.
7. Do not use this appliance for other than its intended use.
8. Do not blend hot liquids.
9. Do not use if the Plastic Jar is cracked or chipped.
10. Always inspect for broken, bent, or loose cutting blades; if cutting blades are damaged do not use.

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product.

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS (CONT.)

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating from the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top.

Failure to do so may cause the finish to darken, permanent blemishes may occur, or stains can appear.

BEFORE FIRST USE

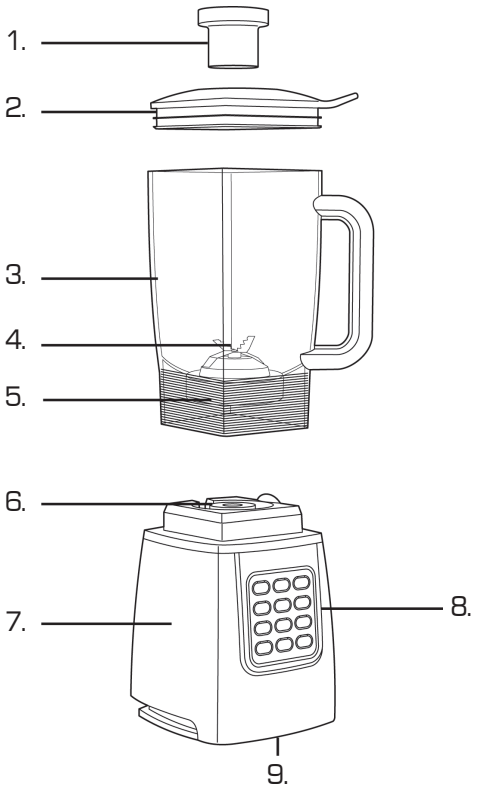
WARNING: Blade Attachments are very sharp. Use extreme care when handling Blades. Failure to do so can result in personal injury.

1. Carefully unpack the Bar Blender and wash the Jar, Measuring Cup, Lid, Rubber Gasket and Blade Assembly in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
2. Wipe the Blender Base with a soft, moistened cloth.

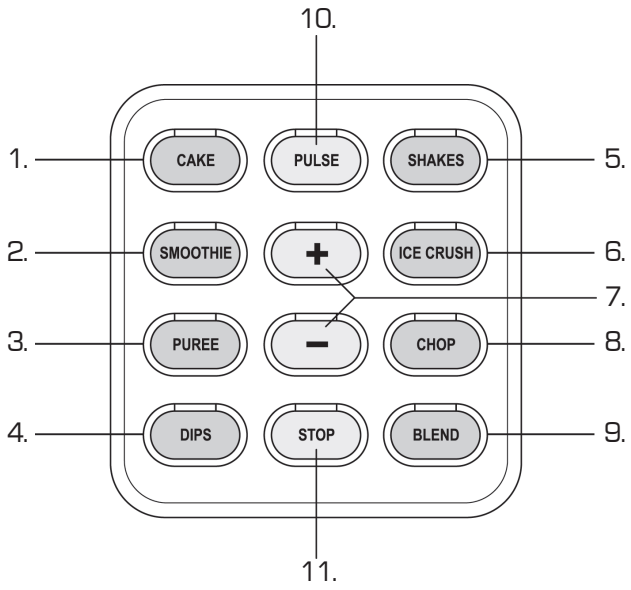
Never immerse the Power Base in water or any other liquid.

GETTING TO KNOW YOUR MasterChef® PRO POWER BAR BLENDER

PRODUCT MAY VARY SLIGHTLY FROM ILLUSTRATIONS



1. Measuring Cup (P/N MCBL600-RP-MC)
2. Lid with Ring Pull Tab (P/N MCBL600-RP-L1)
3. Plastic Jar (P/N MCBL600-RP-JA)
4. Blade Assembly (P/N MCBL600-RP-BL)
5. Rubber Gasket (P/N MCBL600-RPGS)
6. Drive Shaft
7. Motor Base
8. Control Panel
9. Cord Storage



	Button	Suggested Use
1	CAKE	Pancakes, batter, crepes, light cake mixes
2	SMOOTHIE	Fruit/Vegetable drinks (fruit/vegetables should be soft or precooked)
3	PUREE	Baby food/fruit and vegetable juice
4	DIPS	Mayonnaise, salad dressing, salsa
5	SHAKES	Milked Base Drinks
6	ICE CRUSH	Crushed Ice cubes for all kinds of drinks
7	+ and -	Manually adjust the blending speed.
8	CHOP	Coffee beans, nuts (shelled), crackers, bread crumbs
9	BLEND	Processes foods for a smooth consistency
10	PULSE	Processing for coarse to fine results
11	STOP	Press STOP to stop Bar Blender at any time.

Note:

1. To change a program during operation, select STOP first.
2. The PULSE function is not to be used with the 8 pre-programmed functions.
3. The "+" and "-" Buttons may be used with the 8 pre-programmed functions.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Before assembling the Bar Blender, make sure the Cord is unplugged.
2. With the control Panel facing you, place the Blender Base on a dry, level surface.
3. Turn the Blender Jar upside down, and place it flat on a sturdy surface.
4. Position the Rubber Gasket on Blade Assembly so Rubber Gasket fits securely. Note: Blades are Sharp… handle carefully.
5. Turn the Blade Cutting Assembly upside down and place the blade end in the Blender Jar opening.
   Note: Blades are sharp. Handle carefully
6. Turn the Blade Cutting Assembly clockwise until tightened. Once assembled, turn the Blender Jar right-side up.
7. Push the Lid on to the top of the Blender Jar. Lid Ring Pull Tab will be positioned over the Bar Blender handle. See page 8, Figure 1.
8. Insert the Measuring Cup into the Lid and either turn clockwise or counter-clockwise to lock in place. See page 8, Figure 2.
9. Place the Blender Jar on the motor base so that the jar markings are facing you and the handle is positioned to the right side of the Control Panel. See page 8, Figure 3.
10. Plug the Cord into a 120 Volt AC outlet.
11. The Bar Blender is now ready for use.

CAUTION: DO NOT ATTEMPT TO OPERATE WITHOUT BLADE ASSEMBLY, GASKET, PLASTIC BLENDING JAR AND LID PROPERLY IN PLACE.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS (CONT.)

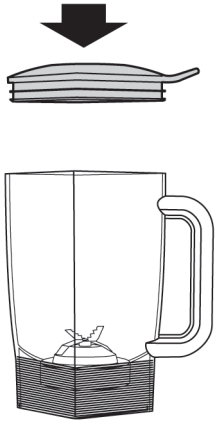


Figure 1

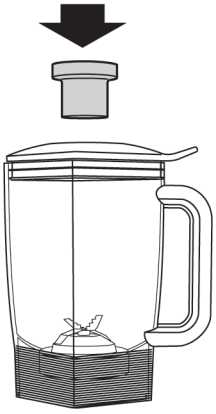


Figure 2

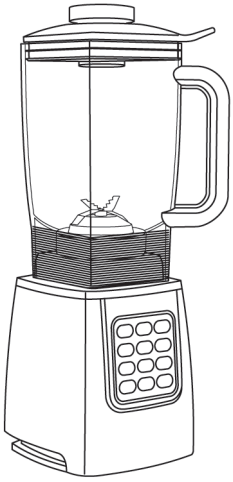


Figure 3

PRO POWER BAR BLENDER OPERATION

1. Before turning the Bar Blender on, make sure the Blender Base is placed on a flat, dry surface and the power cord is plugged into an 120V AC electrical outlet.
2. Make sure the Blender Jar is properly positioned on the base making sure it is firmly seated.
3. Add the required ingredients to the Blender Jar. If you are blending both liquid and solid ingredients, liquid ingredients should be added first. It provides more consistent blending and reduces the stress placed on the motor. Solid ingredients can be added by dropping them through the lid with the Measuring Cup removed. NEVER PUT YOUR HANDS IN THE BLENDER JAR WHILE THE BAR BLENDER IS PLUGGED IN.
4. Small amounts of liquid ingredients can be measured in the Measuring Cup, which holds up to two fluid ounces.
5. Always place the lid on the Blender Jar before blending.

6. To start blending, press and release the desired function button. A corresponding red indicator light will illuminate while the Bar Blender is in operation. The red indicator light will go out when the program has finished. To choose a different program, simply press a different program button. Note: Depending on the selected program, your Bar Blender may operate at different speeds or stop and start during use.
7. You can also stop blending by pressing the OFF button. In this case, all blending power will be turned off and blending cannot begin again until you activate the unit by pressing a program button
8. PULSE mode allows you to create a quick burst of power for fast, efficient blending. For pulse blending, turn the Bar Blender off by pressing the STOP button and then press the PULSE button. The red light above PULSE will illuminate . Blending will continue at that speed until you release the button. Repeat as desired in PULSE. To exit pulse mode, simply release the PULSE button again and press the STOP button to turn the Bar Blender off.
9. CRUSHING ICE. Add 1 cup of ice cubes, about 9, to the Blending Jar. Place the Lid on Blending Jar then repeatedly press and release the Ice Crush button until the cubes are reduced.
10. When you are finished blending, turn the Bar Blender off by pressing the STOP button twice. Remove the plug from the electrical outlet, and lift the Blender Jar off the Blender Base. Lift straight up, using a gentle rocking motion if necessary. Do not use a twisting motion. NEVER REMOVE THE BLENDER JAR WHILE THE MOTOR IS ON.
11. To dislodge food, use a rubber or plastic spatula to loosen food lodged around the blade assembly. DO NOT INSERT SPATULA UNTIL BAR BLENDER IS TURNED OFF AND UNPLUGGED. Be sure spatula is not in jar when you resume blending.

CLEANING YOUR PRO POWER BAR BLENDER

Always unplug your Bar Blender from electrical outlet before cleaning any part of it.

1. Remove Blender Jar from Blender Base.
2. Remove Blade Assembly from bottom of Blender Jar.

CLEANING YOUR PRO POWER BAR BLENDER (CONT.)

3. Set the blade assembly and rubber gasket aside. HANDLE BLADE ASSEMBLY CAREFULLY. BLADES ARE SHARP!
4. Wash the jar, lid and cap in warm, soapy water and rinse and dry it thoroughly before the next use. They can also be washed in a dishwasher if you prefer.
5. Wash the retaining ring, blade assembly and gasket by hand in warm, soapy water. Do not soak. DO NOT PLACE THE BLADE ASSEMBLY OR RUBBER GASKET IN THE DISHWASHER. Always handle the blade assembly with extra caution when washing. Make sure the blade assembly and rubber gasket are dried thoroughly before the next use.
6. To clean the Blender Base and Control Panel, use a damp sponge or cloth to remove any residue. Stubborn stains can be removed with a mild, non-abrasive cleaner. Dry carefully before next use. NEVER IMMERSE THE BAR BLENDER BASE IN WATER.

STORAGE

Unplug and clean the unit. Push the cord into the Cord Storage area located on the underside of the appliance. Never wrap the cord around the appliance. The appliance should be stored in a clean, dry place.

IMPORTANT CARE & SAFETY NOTES

1. Before use, make sure that the Blade Assembly and Rubber Gasket are properly assembled and are firmly screwed onto the bottom of the Blender Jar.
2. NEVER place the Blade Assembly and Rubber Gasket onto the Blender Base unit without the jar attached.
3. NEVER put your hands in the Blender Jar while the Bar Blender is plugged in. If you wish to add liquids or food to the Blender Jar while the motor is running, remove the Measuring Cap from the Bar Blender lid and add the additional ingredients through the opening.
4. NEVER insert metal utensils into the Bar Blender. Use a rubber spatula to dislodge food if necessary, but NEVER do so while the Bar Blender is turned on.
5. Place the Bar Blender cover on firmly. NEVER operate the Bar Blender without the cover on.
6. NEVER place the Blender Jar on the base unit while the motor is running.
7. NEVER remove the Blender Jar from the base unit while the motor is running.
8. Do not run the Bar Blender continuously for more than 2 minutes. Doing so may damage the motor.
9. Do not overload the Bar Blender. If the motor stalls for any reason, turn the motor off, unplug the Bar Blender and remove a portion of the Bar Blender contents before resuming.
10. Do not add boiling liquids to the Blender Jar. Boiling liquids should be cooled for at least 5 minutes before being poured into the jar.
11. Do not overfill the Blender Jar. Do not use this Bar Blender to mix thick dough, mash potatoes, or grind raw meat. Do not use it to extract juices from fruits and vegetables.
12. Do not store foods in the Blender Jar. Keep the jar clean when not in use.
13. Do not use any part of your Bar Blender if chipped or cracked.

RECIPES
DIPS Button

Lemon Mayonnaise

1 large egg

1 teaspoon extra-virgin olive oil

1 teaspoon coarse salt

1 cup safflower oil

1/3 cup extra-virgin olive oil

1 tablespoon fresh lemon juice

Using the DIPS button, combine egg, 1 teaspoon olive oil and salt in Blender Jar (about 15 seconds). Combine safflower oil and 1/3 cup olive oil. Remove Measuring Cup from Lid. With Bar Blender running, add oil, 1 drop at a time, until beginning to thicken, then very slowly pour in remaining oil. Add in 1 tablespoon fresh lemon juice. Replace Measuring Cup. Your Bar Blender will stop automatically and the red indicator light will go out when the program has finished. Refrigerate until ready to use (up to 2 days). Makes 1 1/2 cups.

Green Sauce

1 cup fresh cilantro, lightly packed

1 cup fresh parsley, lightly packed

2 tablespoons fresh basil, lightly packed

2 tablespoons fresh chive, coarsely chopped

1/4 cup chicken broth

2 tablespoons extra-virgin olive oil

1 clove garlic, chopped

1/2 to 1 whole jalapeño chili, seeded and chopped

1/4 cup grated parmesan cheese

1/4 teaspoon salt

Place all ingredients in Blender Jar. Cover and process using the DIPS button, stopping to scrape sides if needed. Your Bar Blender will stop automatically and the red indicator light will go out when the program has finished.

Great with grilled pork, poultry or fish. Makes 1/2 cup.

PULSE Button

Basil Popovers

2 cups flour

2 cups skim milk

1 teaspoon basil leaves, dried

1/2 teaspoon onion salt

2 whole eggs

4 egg whites

Heat oven to 450°F. Spray 12 – 6 oz. custard cups or 2 – 6 cup popover pans with cooking spray.

Add all ingredients to Blender Jar. Cover, blend using the PULSE button for about 15 seconds. Stop Bar Blender to scrape sides if needed. Mixture should be smooth.

Fill prepared cups/pans about 1/2 full. Bake for 20 minutes. Reduce oven temp to 350°F and bake 15 to 20 minutes longer. Popovers should be deep golden brown. Immediately remove from cups. Serve hot. Makes 12.

PULSE Button (cont.)

Olive Tapenade

1 1/2 cup black olives

1/4 cup walnuts, chopped

3 tablespoons extra-virgin olive oil

3 tablespoons capers, drained

1 1/2 teaspoons fresh rosemary leaves

1 teaspoon Italian seasoning

2 garlic cloves

Red bell pepper, chopped, optional

Assorted crackers

Place all ingredients, except bell pepper and crackers, in Blender Jar. Cover and process using the PULSE button until coarsely chopped. Spoon into serving dish. Sprinkle with bell peppers if using. Serve with crackers. Makes 14 – 2 tablespoon servings.

SMOOTHIE Button

Purple Cow Smoothie

2 cups vanilla ice cream

8 tablespoons frozen grape juice concentrate

1 cup milk

1 cup crushed ice

Place all ingredients in Blender Jar. Use SMOOTHIE button, Bar Blender will stop when program is finished. Pour in to chilled glasses. Serve immediately.

Tropical Fruit Smoothie

Recipe courtesy of MasterChef Kitchen

1 ripe mango, peeled, pitted and cubed, about 1/2 cup

1/2 cup nonfat vanilla yogurt

1/2 ripe papaya, peeled, seeded and coarsely chopped, about 3/4 cup

1 ripe banana, sliced

6 strawberries, stemmed and halved, about 1 1/2 cups

Juice of 1/2 lime

6 ice cubes, coarsely crushed

In Blender Jar, combine the mango and yogurt. Purée until completely liquefied. Add the papaya, banana, strawberries, lime juice and ice. Use the SMOOTHIE button. Bar Blender will stop when program is finished. Pour into chilled glasses. Serves 4.

Strawberry Orange Smoothies

2 cups vanilla yogurt

1 – 10 oz. bag frozen strawberries

2 tablespoons orange juice

1 tablespoon honey

Place all ingredients in Blender Jar. Use the SMOOTHIE button. Bar Blender will stop when program is finished. Add more honey to taste if desired. Pour in to chilled glasses. Serve immediately. Makes 3 – 1 cup servings.

PUREE Button

Green Goddess Sauce

1 cup mayonnaise

1/2 cup sour cream

3 tablespoons fresh tarragon leaves, chopped

3 tablespoons fresh chervil leaves, chopped

3 tablespoons fresh chives, chopped

3 tablespoons fresh parsley, chopped

2 tablespoons shallot, minced

1 tablespoon lemon juice

1 tablespoon tarragon vinegar

2 teaspoons capers

3 anchovy fillets, rinsed and patted dry

1 dash Tabasco

1/4 teaspoon salt

Combine all ingredients in the Blender Jar and purée, using the PUREE button, until smooth. Refrigerate for 1 hour before serving. Yields 2 cups.

Cream of Asparagus Soup

2 lbs. medium asparagus (about 2 bunches), cut in half

1 tablespoon plus 1 teaspoon kosher salt

6 tablespoons butter

1 medium onion, chopped

1 celery stalk, chopped

1 carrot, chopped

7 tablespoons flour

3 fresh parsley sprigs

3 fresh thyme sprigs

1 bay leaf

1/2 cup heavy cream

Bring a large pot of water to a boil, about 8 cups. Fill a large bowl with ice water. Place half the asparagus in the boiling water, cook until tender, about 4 minutes. Transfer to ice water. Drain. Repeat with the other half of asparagus. Reserve 7 1/2 cups of the cooking liquid. Thinly slice 18 of the asparagus tips diagonally and reserve for garnish. Chop the remaining spears into small pieces.

Melt the butter in a large pot over medium heat. Add the onion, celery and carrots, cover and cook, stirring occasionally, until soft. Add the flour and cook, stirring with a wooden spoon for about 2 minutes. Add the reserved cooking liquid and bring to a boil, whisking constantly. Tie the parsley, thyme and bay leaf together and add to the soup. Lower the heat and simmer for 10 minutes. Stir in the chopped asparagus (not the tips) and bring to a boil. Remove from heat and allow to cool. Remove the herbs and discard.

Working in batches, transfer the mixture to the Bar Blender and purée, using the PUREE button, until smooth. Using a sieve over a large bowl, strain the asparagus soup. Return the purée to the pot and reheat. Whisk in the heavy cream and salt. Season with pepper. Serve in warm bowls and garnish with asparagus tips.

PUREE Button (cont.)

Gazpacho

2 large vine-ripe tomatoes, seeded and coarsely chopped

1/2 onion, coarsely chopped

1/2 English cucumber, coarsely chopped

1/2 red or yellow bell pepper, cored, seeded and coarsely chopped

1 clove garlic, minced

Juice of 1/2 lemon

1 1/2 teaspoons sugar

1 teaspoon smoked paprika

Kosher salt and freshly ground black pepper

1/2 cup extra-virgin olive oil

Combine the tomatoes, onion, cucumber, bell pepper, garlic, lemon juice, sugar, paprika, salt and pepper in the Blender Jar. Purée, using the PUREE button, until smooth. With the motor running, drizzle in the oil. Strain the gazpacho through a fine-mesh strainer into a bowl, pressing the solids with a wooden spoon to extract as much liquid as possible. Serves 4.

ICE CRUSH Button

Fresh Fruit Frappé

1 cup cantaloupe or honeydew, cut up

1 cup pineapple, cut up

1 cup mango, cut up

1 cup strawberries, cut in halves

1 cup orange juice

2 tablespoons sugar

10-12 ice cubes

Place half of all fruit except pineapple in Blender Jar. Add 1/2 ice cubes. Cover and blend using ice crush button for about 30 seconds until smooth. Repeat with remaining fruit except pineapple and remaining ice cubes. Garnish with pineapple. Serve at once. Makes 4 servings.

Coconut Blue Hawaiian

1 cup pineapple juice

1/2 cup blue curacao

1/2 cup cream of coconut

1/2 cup light rum, optional

10 to 12 ice cubes

Maraschino cherries to garnish, optional

Place all ingredients in Blender Jar and cover. Using the ICE CRUSH button blend until smooth, about 45 seconds. Pour into chilled glasses and garnish with cherry. Serves 4.

ICE CRUSH Button (cont)

Frozen Mango Mint Margaritas

Recipe courtesy of Sharone Hakman, contestant on MasterChef – Season 1

10 oz. good silver tequila

4 oz. orange liquor (Grand Marnier or Cointreau)

1 cup frozen chopped mangos

2 teaspoons sugar

1 cup ice

4 sprigs fresh mint

Slice of lime for garnish

Combine all ingredients in blender jar, except the lime slice, and cover. Using the ICE CRUSH button blend until smooth. Garnish with lime. Serve up and enjoy. Serves 4.

BLEND Button

Sweet Potato Pudding

1 - 23 oz. can sweet potatoes, drained

1/4 cup brown sugar, packed

1 teaspoon cinnamon

1 teaspoon nutmeg

1/4 teaspoon cloves

1/4 teaspoon salt

2 eggs

1 – 14 oz. can sweetened condensed milk

3 tablespoons pecans, chopped

Sweetened whipped cream, optional

Heat oven to 325°F. Spray 6 – 6 oz. custard cups.

Combine all ingredients in Blender Jar except pecans and whipping cream. Using the BLEND button, blend until smooth. Pour into prepared cups.

Place in a 9" x 13" pan. Put pan in the oven, carefully pour enough hot water in pan to come within 1/2" of the top of cups. Be sure not to splash water into cups. Bake for 30 minutes. Sprinkle tops with pecans. Bake another 20 to 25 minutes or until tops are set. Remove pan from oven. Using tongs or a pot holder, remove cups from water and place on a cooling rack. Cool 30 minutes. Serve topped with whipped cream if desired. Makes 6 servings.

New Orleans Remoulade

1/4 cup lemon juice

3/4 cup extra-virgin olive oil

1/2 cup yellow onion, chopped

1/2 cup green onion, chopped, green and white parts

1/4 cup celery, chopped

2 tablespoons garlic, chopped

2 tablespoons horseradish

3 tablespoons whole-grain mustard, Creole if desired

3 tablespoons yellow mustard

3 tablespoons ketchup

3 tablespoons fresh parsley, chopped

1 teaspoon salt

1/4 teaspoon cayenne pepper

1/8 teaspoon freshly ground black pepper

Combine all ingredients in Blender Jar. Using the BLEND button, process until fairly smooth, about 30 seconds.

Transfer to covered container and refrigerate for 1 hour before serving. Sauce will keep for about a week in the refrigerator.

Great served with grilled or boiled shrimp.

BLEND Button (cont.)

Chilled Raspberry Soup

4 cups fresh raspberries

1/2 cup sugar

1/4 cup dry red wine or cranberry cocktail juice

1 cup sour cream

Place raspberries, sugar and wine in Blender Jar. Using the BLEND button, process until smooth. Pour mixture into a bowl, stir in sour cream. Cover, refrigerate 1 to 2 hours until completely chilled. May be served topped with additional sour cream and fresh raspberries. Makes 6 servings.

SHAKES Button

Double Chocolate-Marshmallow Milkshake

1/2 cup heavy cream

1/4 cup marshmallow cream

1/8 teaspoon vanilla

Whisk heavy cream, marshmallow fluff and vanilla until stiff peaks form; set aside.

1 cup milk

1/4 cup chocolate sauce

3 cups chocolate ice cream

Place all the ingredients in the Bar Blender. Use the SHAKES button to process. Bar Blender will stop when program is finished. Fill 4 glasses one-quarter of the way with the shake; add some marshmallow cream, then more milkshake, then cream, then milkshake. Finish with a dollop of marshmallow cream.

Chocolate Malt Milkshake

1 pint chocolate ice cream

1/4 cup whole milk

2 tablespoons malt powder

2 tablespoons chocolate syrup

Place all the ingredients in the Bar Blender. Use the SHAKES button to process. Bar Blender will stop when program is finished.
Serve immediately. Makes 2.

NOTE: Malt powder may be omitted.

Supreme Strawberry Milkshake

1/2 cup milk

1/2 cup white chocolate chips

1 cup fresh strawberries, washed and stems removed

1 pint strawberry or vanilla ice cream

Place all the ingredients in the Bar Blender. Use the SHAKES button to process. Bar Blender will stop when program is finished.
Serve immediately. Makes 2.

Key Lime Tequila Milkshake

1/4 cup milk

1 shot tequila

3 tablespoons, key lime curd, sold at grocery stores in the pie filling section

1 1/2 cup vanilla ice cream

Orange zest, for garnish

Place all the ingredients in the Bar Blender. Use the SHAKES button to process. Bar Blender will stop when program is finished. Serve immediately. Makes 1.

CAKE Button

Ricotta Pancakes

2 cups flour

1 1/2 teaspoons baking powder

1 1/2 cups whole ricotta cheese

2 tablespoons sugar

1 cup milk

3 large eggs, separated

1/4 cup sour cream

2 teaspoons grated lemon zest

1 cup pecans, chopped

1 teaspoon salt

Preheat griddle to 350°F.

Combine, in the following order, ricotta cheese, milk, egg yolks, sour cream, flour, baking powder, sugar, lemon zest and salt in Blender Jar. Press the CAKE button. Bar Blender will stop when program has finished. Pour into large bowl. Using a second large bowl, beat egg whites until stiff peaks form. Gently fold into ricotta mixture. Fold in chopped pecans. Ladle about 1/3 cup batter for each pancake onto preheated griddle. Cook the pancakes for 2 to 3 minutes. Top should be covered with bubbles and the edges should look dry. Turn and cook the other side. Repeat with remaining batter. Serve immediately with butter and your favorite syrup. Makes about 15 pancakes.

Orange Cake with Cream Cheese Frosting

1 1/2 cups flour

2 cups sugar

1 teaspoon salt

1 cup butter, softened (2 sticks)

4 eggs

2 teaspoons pure orange extract

1 teaspoon grated orange zest

Orange Cream Cheese Frosting, recipe follows

Preheat oven to 350°F. Spray a 9" x 13" pan.

Combine, in the following order, butter, eggs, orange extract, orange zest, sugar, salt, and flour in the Blender Jar. Press the CAKE button, blender will stop when program has finished. Pour batter in prepared pan. Bake for 30 minutes or until light golden brown. Remove and allow to cool. Pierce entire cake with a fork.

1 – 8 oz. pkg. cream cheese, softened

4 tablespoons butter, softened

1 box powdered sugar

2 tablespoons orange zest

2 tablespoons orange juice

In a large bowl, whip the butter and cream cheese with electric mixer. Gradually beat in the powdered sugar until it is well combined and smooth. Beat in the orange zest and juice. Spread over cake. Serves about 20 – 24.

CAKE Button (cont.)

Easy Chocolate Cake with Fudge Frosting

1/2 cup butter, softened

1 cup sugar

4 eggs

1 cup flour

1 teaspoon baking powder

1/8 teaspoon salt

1 teaspoon vanilla extract

1 – 16 oz. can chocolate syrup

Preheat oven to 350°F. Spray a 9" x 13" pan.

Combine, in the following order butter, eggs, vanilla, chocolate syrup, sugar, baking powder, salt, and flour, in Blender Jar. Press the CAKE button. Bar Blender will stop when program has finished. Pour into prepared pan. Bake for 25 – 30 minutes, test with toothpick. Just before cake is done, prepare frosting. Remove cake from oven to a cooling rack.

1/2 cup butter

1/2 cup semi-sweet chocolate chips

1 cup sugar

1/3 cup evaporated milk

1 teaspoon vanilla extract

1/2 cup pecans or walnuts, chopped

Put butter, chocolate chips, sugar and evaporated milk in sauce pan. Cook over medium heat, bring to a boil. Boil for 2 – 3 minutes, stirring constantly. Remove from heat, stir in vanilla and nuts. Pour frosting over warm cake.

Swedish Pancakes

8 tablespoons butter, melted

1 cup flour

1 3/4 cups milk

3 large eggs

1/2 teaspoon vanilla extract

1/4 teaspoon salt

Powdered sugar, maple syrup and fresh fruit for garnish

Combine, in the following order, milk, eggs, 4 tablespoons melted butter, vanilla, flour and salt in Blender Jar. Press the CAKE button, Bar Blender will stop when program has finished. Preheat oven to 200°F. Warm skillet over medium heat, a drop of water should bounce and sizzle when ready. Add a teaspoon of butter and swirl to coat. Pour in 1/3 cup batter, swirl to evenly coat bottom of pan. Cook until pancake sets, 1 – 2 minutes. Using a rubber spatula carefully lift by the edge and flip. Cool until lightly golden, 15 – 30 seconds. Transfer to a plate and keep warm in the oven. Repeat with remaining butter and batter. If batter seems too thick, thin with warm water. Fold or roll and serve with powdered sugar, syrup and fruit. Make 12 pancakes.

advertisement

GET A TASTE OF MasterChef @HOME

Get cooking like a MasterChef, or find the perfect gift for your favorite cook, with these products inspired by the hit show on FOX.

YOUR KEY INGREDIENTS

Make sure you have all the tools to cook like a MasterChef! The FoxShop has everything you need to be a MasterChef at home. **Go to foxshop.com/MasterChef.**

FOXSHOP.COM

THE CUTTING EDGE

Make slicing, chopping, cutting and peeling a breeze with the sharp, lightweight MasterChef set of three Global knives. **Available at better kitchen stores everywhere.**

THE WINNING DISHES

Season One winner Whitney Miller puts a fresh twist on Southern classics and reveals her tips and tricks for effortless entertaining in *Modern Hospitality*. **Available July 2011.**

KIDS-PLAY IN THE KITCHEN

Inspire your kid to be a Junior MasterChef! As seen on the hit FOX show *MasterChef*, the Junior MasterChef kits help kids create, cook and serve delicious foods, from pizza to pasta, burgers to red velvet cupcakes. Each of the 10 kits comes with essential cooking tools and exclusive recipe cards. Perfect for ages 5 and up with adult supervision. **Order at kidsline.com or 1-877-750-6144.**

A CLASS ACT

Add a professional touch to your dishes and impress your friends and family with the skills learned in classes taught by renowned Le Cordon Bleu chefs. **Go to chefs.edu.**

LE CORDON BLEU®

RECIPES FOR SUCCESS

Master your own kitchen with the *MasterChef Cookbook*, featuring more than 75 delicious recipes from contestants and judges, as well as culinary how-tos to help you master the basics, from chopping an onion to cooking a lobster. **Available now wherever books are sold.**

HEATING UP YOUR STOVE TOP

Cook like the pros with professional-grade metal cookware and bakeware. Designed with the MasterChef team and used by contestants in Season 2 of the U.S. series, the MasterChef series from The Cookware Company is made from mirror-polished stainless steel with professional-grade construction and features rarely found in the home kitchen.

AT YOUR FINGERTIPS

Elevate your cooking skills and have fun in the kitchen with a little help from contestants from the hit TV show *MasterChef*! The new MasterChef Academy app for your iPhone or iPad serves up 100+ classes, 45+ how-to videos, plus exclusive tips from Judge Graham Elliot and 50 original MasterChef recipes. **Go to MasterChef.com.**

MasterChef is a trademark of Reveille Independent, LLC and used under license. The MasterChef logo is a trademark of Shine Limited and used under license. FOX™, Fox and its related entities. All rights reserved. Neither this product nor the television program "MasterChef" are affiliated with the "MasterChef" line of cookware and kitchen products distributed by Clad Holding, Inc. and/or its parent company, Groupe SEB.

LIMITED ONE YEAR WARRANTY

Warranty: This product is warranted by Triple Loop Housewares, LLC to be free from defects in materials or workmanship for a period of (1) year from the original purchase date. This product warranty covers only the original consumer purchaser of the product. Neither the retailer nor any other company involved in the sale or promotion of this product is a co-warrantor of Triple Loop's warranty.

Warranty Coverage: This warranty is void if the product has been damaged by accident in shipment, unreasonable use, misuse, neglect, improper service, commercial use, repairs by unauthorized personnel, normal wear and tear, improper assembly, installation or maintenance abuse or other causes not arising out of defects in materials or workmanship. This warranty is effective only if the product is purchased and operated in the USA, and does not extend to any units which have been used in violation of written instructions furnished with the product or to units which have been altered or modified or to damage to products or parts thereof which have had the serial number removed, altered, defaced or rendered illegible.

Implied Warranties: ANY IMPLIED WARRANTIES WHICH THE PURCHASER MAY HAVE ARE LIMITED IN DURATION TO ONE (1) YEAR FROM THE DATE OF PURCHASE. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitation may not apply to you.

Warranty Performance: During the above one-year warranty period, a product with a defect will be refunded for purchase price less shipping and handling, when the cord and rating label are returned to the Repair Department.

Service and Repair: Should the appliance malfunction, you should first call toll-free 1 (877) 231-9237 between the hours of 8:30 am - 5:00 pm Eastern Standard Time Monday - Friday and 9:00 am - 5:00 pm on Saturdays. Please refer to model number MCCV7P when you call and have your receipt for reference.

In-Warranty Service (USA): For an appliance covered under the manufacturer's warranty period, no charge is made for service or postage. Call for return authorization 1 (877) 231-9237.

For Products Purchased in the USA, but Used in Canada: You may return the cord and rating label with postage prepaid to the USA address listed below. Please note that all customs duty/brokerage fees, if any, must be paid by you and we will require you to pay the cost of customs duty/brokerage fees to us in advance of our performing any service.

To contact us, please write to or call:

Repair Department
1403 TI Boulevard
STE. B
Richardson, TX 75081
1 (877) 231-9237
Email: tripleloop@fox-international.com

Limitation of Remedies: No representative or person is authorized to assume for Triple Loop any other liability in connection with the sale of our products. There shall be no claims for defects or failure of performance or product failure under any theory of tort, contract or commercial law including, but not limited to negligence, gross negligence, strict liability, breach of warranty and breach of contract. Refund shall be the sole remedy of the purchase under this warranty, and in no event shall Triple Loop be liable for any incidental or consequential damages, losses or expenses.
Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you.

Legal Rights: This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Triple Loop Housewares LLC

This product distributed by Triple Loop Housewares © 2011, Columbia MO 65203

REVEILLE SHINE GROUP

© 2011 Reveille Independent, LLC MasterChef™ is a trademark of Reveille Independent, LLC and used under license. The MasterChef™ Logo is a trademark of Shine Limited and used under license. All rights reserved. FOX™ Fox and its related entities. All Rights Reserved

Printed in China P/N MCBL600-OM-411

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Garantie : Ce produit est garanti par Triple Loop Housewares, LLC d'être exempt de matériaux défectueux et de vice de fabrication pour une période d'un (1) an suivant la date d'achat initiale. La présente garantie est offerte seulement à l'acheteur initial et n'est pas transférable. Aucun détaillant ni aucune autre société qui participe à la vente ou à la promotion de ce produit n'est considéré comme un garant de la garantie de Triple Loop.

Couverture de la garantie : La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par les accidents lors de la livraison, le mauvais usage, la négligence, le mauvais entretien, l'usage commercial, une réparation par un personnel non autorisé, l'usure normale, l'assemblage incorrect, l'installation ou l'entretien abusif ou tout autre dommage occasionné autrement que par la défectuosité des pièces et les vices de fabrication. La présente garantie est valide seulement si le produit a été acheté et utilisé aux États-Unis et ne s'applique pas aux unités qui ont été utilisées en violation des instructions écrites fournies à l'achat du produit ou aux unités qui ont été modifiées ou aux dommages aux produits ou pièces de ceux-ci dont le numéro de série a été enlevé, modifié, abîmé ou rendu illisible.

Garanties implicites : TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES QUE L'ACHTEUR PEUT AVOIR SONT LIMITÉES EN DURÉE À UN (1) AN À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT INITIALE. Certains territoires ne permettent pas la limitation de la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations précitées peuvent ne pas s'appliquer à vous.

Application de la garantie : Durant la période de garantie d'un an ci-haut mentionnée, un produit avec une défectuosité sera remboursé du montant de l'achat moins les frais d'expédition et de manutention, quand la corde et l'étiquette d'évaluation auront été retournées au Service de réparations.

Service et réparation : Si l'appareil venait à ne pas fonctionner correctement, vous devez en premier lieu appeler au numéro sans frais 1 877 231-9237 entre 8 h 30 et 17 h heure normale de l'Est – du lundi au vendredi et entre 9 h et 17 h le samedi. Veuillez mentionner le numéro de modèle MCSD3 quand vous appelez et ayez votre reçu en mains.

Service d'un appareil sous la garantie (É.-U.) : Pour un appareil encore sous la garantie du manufacturier, il n'y a aucuns frais de service ou d'expédition. Appeler au 1 877 231-9237 pour obtenir l'autorisation de retourner l'appareil. .

Pour les produits achetés aux É.-U., mais utilisés au Canada : vous pouvez retourner la corde et l'étiquette d'évaluation à l'adresse aux É.-U. indiquée ci-dessous. L'affranchissement est prépayé. Veuillez noter que les droits de douane et les frais de courtage, s'il y en a, doivent aussi être acquittés par vous et nous exigeons qu'ils soient payés à l'avance pour que nous assurions le service.

Pour communiquer avec nous, veuillez écrire ou appeler :

Service de réparations
1403 TI Boulevard
STE. B
Richardson, TX 75081
1 (877) 231-9237
Courriel : tripleloop@fox-international.com

Limitations des solutions : Aucun représentant ni aucune personne n'est autorisé à prendre en charge pour Triple Loop quelque responsabilité en rapport avec la vente de nos produits. Aucune réclamation ne devrait être faite pour des pièces défectueuses ou une défaillance de fonctionnement or une défaillance du produit en vertu d'aucune théorie de responsabilité, contrat ou droit commercial y compris, mais sans se limiter à la négligence, négligence grave, responsabilité absolue, violation de garantie et violation de contrat. Le remboursement sera pour l'acheteur la seule réparation en vertu de cette garantie, et en aucun cas Triple Loop ne devrait être tenu responsable de dommages accessoires ou consécutifs, de pertes ou de dépenses. Certains États ou certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs, de sorte que les limitations ou les exclusions pourraient ne pas s'appliquer à vous.

Droits légaux : La présente garantie vous offre des droits spécifiques. Il est possible que vous disposiez également d'autres droits qui varient d'un État ou d'une province à l'autre.

Triple Loop Housewares LLC

Ce produit est distribué par Triple Loop Housewares © 2011, Columbia MO 65203

REVEILLE SHINE GROUP

© 2011 Reveille Independent, LLC MasterChef™ est une marque commerciale de Reveille Independent, LLC, utilisée sous licence. Le logo MasterChef™ est une marque commerciale de Shine Limited, utilisée sous licence. Tous droits réservés. FOX™ Fox et ses entités liées. Tous droits réservés.

Imprimé en Chine P/N MCBL600-OM-411

Crêpes suédoises

8 cuillerées à soupe de beurre, fondu

1 tasse de farine

1 3/4 de tasse de lait

3 gros œufs

1/2 cuillerée à thé d'extrait de vanille

1/4 de cuillerée à thé de sel

Sucre à glacer, sirop d'érable et fruit frais pour garnir

Mélanger dans le bol dans l'ordre suivant, le lait, les œufs, 4 cuillerées à soupe de beurre fondu, la vanille, la farine et le sel. Appuyer sur le bouton CAKE. Le mélangeur s'arrête quand le programme est fini. Chauffer le four à 100 °C (200 °F). Chauffer le poêlon à feu moyen, une goutte d'eau devrait bondir et grésiller quand c'est prêt. Ajouter une cuillerée à thé de beurre et incliner pour couvrir la surface. Verser 1/3 du mélange, incliner le poêlon pour couvrir également le fond. Faire cuire jusqu'à ce que la crêpe soit prête, de 1 à 2 minutes. Au moyen d'une spatule en caoutchouc, soulever par le côté et retourner. Laisser refroidir jusqu'à ce soit légèrement doré, de 15 à 30 secondes. Transférer dans une assiette et garder au chaud dans le four. Recommencer avec le reste du beurre et du mélange. Si le mélange semble trop épais, éclaircir avec de l'eau chaude. Plier ou rouler et servir avec du sucre à glacer, du sirop et des fruits. Fait 12 crêpes.

Le bouton CAKE (suite)

Gâteau au chocolat facile à faire et glaçage au caramel

1/2 tasse de beurre,mou

1 tasse de sucre

4 œufs

1 tasse de farine

1 cuillère à thé de poudre à pâte

1/8 de cuillerée à thé de sel

1 cuillère à thé d'extrait de vanille

1 boîte de 475 ml (16 oz) de sirop de chocolat

Chauffer le four à 175 C (350 °F). Vaporiser un plat de 20 cm par 30 (9 " x 13 ").

Mélanger dans le bol dans l'ordre suivant, le beurre, les œufs, la vanille, le sirop au chocolat, le sucre, la poudre à pâte, le sel et la farine. Appuyer sur le bouton CAKE. Le mélangeur s'arrête quand le programme est fini. Verser dans le plat. Faire cuire pendant 25 à 30 minutes. Faire le test du cure-dents. Avant la fin de la cuisson du gâteau, préparer le glaçage. Enlever le gâteau du four et laisser reposer.

1/2 tasse de beurre

1/2 tasse de brisures de chocolat semi-sucré

1 tasse de sucre

1/3 de tasse de lait évaporé

1 cuillère à thé d'extrait de vanille

1/2 tasse de noix de Grenoble ou de noix de pecan, hachés

Mettre le beurre, les brisures de chocolat, le sucre et le lait évaporé dans une casserole. Cuire à feu moyen, amener à ébullition. Laisser bouillir de 2 à 3 minutes en remuant constamment. Enlever du feu, insérer en remuant la vanille et les noix. Verser le glaçage sur le gâteau chaud.

Gâteau à l'orange avec glaçage au fromage à la crème

1 1/2 tasse de farine

2 tasses de sucre

1 cuillerée à thé de sel

1 tasse de beurre, mou (2 bâtons)

4 œufs

2 cuillerées à thé d'extrait d'orange pur

1 cuillerée à thé de zeste d'orange râpé

Glaçage au fromage à la crème à l'orange (recette ci-dessous)

Chauffer le four à 175 C (350 °F). Vaporiser un plat de 20 cm par 30 (9 " x 13 ").

Mélanger dans le bol dans l'ordre suivant, le beurre, les œufs, l'extrait d'orange, le zeste d'orange, le sucre, le sel et la farine. Appuyer sur le bouton CAKE. Le mélangeur s'arrête quand le programme est fini. Verser la pâte dans le plat. Faire cuire pendant 30 minutes ou jusqu'à ce soit légèrement doré. Enlever et laisser refroidir. Faire des trous dans tout le gâteau avec une fourchette.

1 paquet de 250 ml (8 oz) de fromage à la crème, mou

4 cuillerées à soupe de beurre, mou

1 boîte de sucre à glacer

2 cuillerées à soupe de zeste d'orange

2 cuillerées à soupe de jus d'orange

Fouetter dans un grand bol le beurre et le fromage à la crème au moyen d'un mélangeur. Graduellement ajouter en battant le sucre à glacer jusqu'à ce soit bien mélangé et onctueux. Faire de même avec le zeste d'orange et le jus. Étendre sur le gâteau. Donne de 20 à 24 portions.

Le bouton CAKE

Crêpes au fromage ricotta

2 tasses de farine

1 1/2 cuillerée à thé de poudre à pâte

1 1/2 tasse de fromage ricotta entier

2 cuillerées à soupe de sucre

1 tasse de lait

3 gros œufs, séparés

¼ de tasse de crème sûre

2 cuillerées à thé de zeste de citron râpé

1 tasse de noix de pecan, hachées

1 cuillerée à thé de sel

Chauffer une plaque à 175 C (350 °F).

Mélanger dans le bol dans l'ordre suivant, le fromage ricotta, le lait, les jaunes d'œufs, la crème sure, la farine, la poudre à pâte, le sucre, le zeste de citron et le sel. Appuyer sur le bouton CAKE. Le mélangeur s'arrête quand le programme est fini. Verser dans un grand bol. Dans un autre grand bol, battre les blancs d'œufs jusqu'à ce que des pointes solides se forment. Incorporer le mélange de ricotta. Incorporer les noix de pecan. Verser à la louche sur la plaque 1/3 du mélange à frire pour chaque crêpe. Faire cuire pendant 2 à 3 minutes. Le dessus devrait être couvert de bulles et les côtés paraître secs. Tourner et cuire l'autre côté. Recommencer avec le reste du mélange. Servir immédiatement avec du beurre et votre sirop préféré.
Fait environ 15 crêpes.

Lait frappé malté au chocolat

500 ml de crème glacée au chocolat

¼ de tasse de lait entier

2 cuillerées à soupe de poudre de malt

2 cuillerées à soupe de sirop de chocolat

Placer tous les ingrédients dans le mélangeur. Utiliser le bouton SHAKES pour traiter. Le mélangeur s'arrête quand le programme est fini. Servir immédiatement. Donne 2 portions.

REMARQUE : On peut ne pas utiliser la poudre de malt.

Lait frappé aux fraises Suprême

1/2 tasse de lait

1/2 tasse de brisures de chocolat blanc

1 tasse de fraises fraîches, lavées et équeutées

500 ml de crème glacée à la vanille ou aux fraises

Placer tous les ingrédients dans le mélangeur. Utiliser le bouton SHAKES pour traiter. Le mélangeur s'arrête quand le programme est fini. Servir immédiatement. Donne 2 portions.

Lait frappé à la tequila à la lime

1/4 de tasse de lait

1 coup de tequila

3 cuillerées à soupe de crème de lime, vendue en épicerie dans la section des garnitures pour tarte

1 1/2 tasse de crème glacée à la vanille

Zeste d'orange pour garnir

Placer tous les ingrédients dans le mélangeur. Utiliser le bouton SHAKES pour traiter. Le mélangeur s'arrête quand le programme est fini. Servir immédiatement. Donne 1 portion.

Le bouton BLEND (suite)

Soupe froide aux framboises

4 tasses de framboises fraîches

½ tasse de sucre

1/4 de tasse de vin rouge sec ou de jus de cocktail de canneberges

1 tasse de crème sure

Placer les framboises, le sucre et le vin dans le bol. Traiter jusqu'à ce que ce soit onctueux en utilisant le bouton BLEND. Verser le mélange dans un bol, ajouter en remuant la crème sure. Couvrir, réfrigérer 1 heure ou 2 jusqu'à ce que ce soit complètement refroidi. Peut être servi garni de plus de crème sure et de framboises fraîches.
Donne 6 portions.

Le bouton SHAKES

Lait frappé double chocolat et guimauve

1/2 tasse de crème épaisse
1/4 de tasse de crème de guimauve
1/8 cuillerée à thé de vanille

Battre au fouet la crème épaisse, les morceaux de guimauve et la vanille jusqu'à ce que des pointes solides se forment; mettre de côté.

1 tasse de lait

1/4 de tasse de sauce au chocolat

3 tasses de crème glacée au chocolat

Placer tous les ingrédients dans le mélangeur. Utiliser le bouton SHAKES pour traiter. Le mélangeur s'arrête quand le programme est fini. Remplir de lait frappé 4 verres jusqu'au quart; ajouter de la crème de guimauve, ensuite plus de lait frappé, encore de la crème, puis du lait frappé. Terminer avec une bonne cuillerée de la crème de guimauve.

Rémoulade de la Nouvelle-Orléans

1/4 de tasse de jus de citron

3/4 de tasse d'huile d'olive extra vierge

½ tasse d'oignons jaunes, hachés

1/2 tasse d'échalote, hachée, la partie verte et la partie blanche

¼ de tasse de céleri, haché

2 cuillerées à soupe d'ail, haché

2 cuillerées à soupe de raifort

3 cuillerées à soupe de moutarde à l'ancienne, créole si désiré

3 cuillerées à soupe de moutarde jaune

3 cuillerées à soupe de ketchup

3 cuillerées à soupe de persil frais, haché

1 cuillerée à thé de sel

1/4 de cuillerée à thé de piment de Cayenne

1/8 de cuillerée à thé de poivre noir fraîchement moulu

Placer tous les ingrédients dans le bol. Traiter le mélange jusqu'à ce que ce soit assez onctueux en utilisant le bouton BLEND, environ 30 secondes.

Transférer dans un contenant couvert et réfrigérer pendant 1 heure avant de servir. La sauce se conserve environ une semaine au réfrigérateur.

Excellent pour accompagner les crevettes grillées ou bouillies.

Le bouton BLEND

Pudding à la patate douce

1 boîte de 700 ml (23 oz) de patates douces, égouttées

¼ de tasse de cassonade, bien tassée

1 cuillerée à thé de cannelle

1 cuillerée à thé de muscade

1/4 de cuillerée à thé de clou de girofle

1/4 de cuillerée à thé de sel

2 œufs

1 boîte de 400 ml (14 oz) de lait sucré condensé

3 cuillerées à soupe de noix de pecan, hachées

Crème fouettée sucrée, optionnel

Chauffer le four à 160 C (325 °F). Vaporiser 6 moules individuels de 180 ml (6 oz).

Mélanger tous les ingrédients dans le bol, sauf les noix de pecan et la crème fouettée. Traiter jusqu'à ce que ce soit onctueux en utilisant le bouton BLEND. Verser dans les moules.

Placer dans un plat de 20 cm par 30 (9 " x 13 "). Verser de l'eau dans le plat, jusqu'à 1,25 cm (1/2 ") du haut des moules et mettre la plaque dans le four. S'assurer qu'il n'y a pas d'eau dans les moules. Faire cuire pendant 30 minutes. Ajouter les noix de pecan. Faire cuire encore de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le dessus est cuit. Enlever le plat du four. Utiliser des pinces ou une poignée, enlever les moules de l'eau et les placer sur un bac. Laisser refroidir 30 minutes. Servir garni de crème fouettée si désiré. Donne 6 portions.

Le bouton ICE CRUSH (suite)

Margaritas à la mangue congelée et à la menthe

La recette est une gracieuseté de Sharone Hakman, concurrente de la première saison de MasterChef.

300 ml (10 oz) d'une bonne tequila argent

120 ml (4 oz) de liqueur d'oranges (Grand Marnier ou Cointreau)

1 tasse de morceaux de mangue congelés

2 cuillerées à thé de sucre

1 tasse de glace

4 brins de menthe fraîche

Tranche de lime pour garnir

Mélanger tous les ingrédients dans le bol, sauf la tranche de lime, et couvrir. Traiter jusqu'à ce que ce soit onctueux en utilisant le bouton ICE CRUSH. Garnir avec la lime. Servir et savourer. Pour 4 personnes.

Le bouton ICE CRUSH

Boisson frappée aux fruits frais

1 tasse de cantaloup ou de melon de miel, en morceaux

1 tasse d'ananas, en morceaux

1 tasse de mangue, en morceaux

1 tasse de fraises, coupées en deux

1 tasse de jus d'orange

2 cuillerées à soupe de sucre

10 à 12 cubes de glace

Placer la moitié des fruits dans le bol, sauf l'ananas. Ajouter la moitié des cubes de glace. Couvrir et mélanger pendant environ 30 secondes en utilisant le bouton ICE CRUSH. Le mélange doit être onctueux. Répéter avec les fruits qui restent sauf l'ananas et le reste des cubes de glace. Garnir avec l'ananas. Servir aussitôt. Donne 4 portions.

Coconut Blue Hawaiian

1 tasse de jus d'ananas

½ tasse de curaçao bleu

1/2 tasse de crème de noix de coco

1/2 tasse de rhum léger, optionnel

10 à 12 cubes de glace

Cerises au marasquin pour garnir, optionnel

Placer tous les ingrédients dans le bol et couvrir. Traiter le mélange jusqu'à ce qu'il soit onctueux en utilisant le bouton ICE CRUSH, environ 45 secondes. Verser dans des verres refroidis et garnir avec les cerises. Pour 4 personnes.

Le bouton PUREE (suite)

Gaspacho

2 grosses tomates mûries sur pied, épépinées et
hachées grossièrement
1/2 oignon, haché grossièrement
1/2 concombre anglais, haché grossièrement
1/2 poivron rouge ou jaune, le cœur enlevé, épépiné et
haché grossièrement
1 gousse d'ail, émincée
Jus de 1/2 citron
1 1/2 cuillerée à thé de sucre
1 cuillerée à thé de paprika fumé
Sel et poivre noir fraîchement moulu
1/2 tasse d'huile d'olive extra vierge

Mélanger dans le bol les tomates, l'oignon, le concombre, le poivron, l'ail, le jus de citron, le sucre, le paprika, le sel et le poivre. Traiter jusqu`à l'obtention d'une purée onctueuse en utilisant le bouton PUREE. Verser l'huile, le moteur en marche. Verser le gaspacho dans un bol en le passant dans une passoire fine, en pressant les solides avec une cuillère de bois de façon à extraire le plus de liquide possible. Pour 4 personnes.

Crème d'asperges

1 kg (2 lb.) d'asperges moyennes coupées en deux (environ 2 bottes)

1 cuillerée à soupe plus 1 cuillerée à thé de sel

6 cuillerées à soupe de beurre

1 oignon moyen, haché

1 branche de céleri, hachée

1 carotte, tranchée

7 cuillerées à soupe de farine

3 brins de persil frais

3 brins de thym frais

1 feuille de laurier

1/2 tasse de crème épaisse

Faire bouillir de l'eau un grand chaudron, environ 8 tasses. Remplir d'eau froide un grand bol. Placer la moitié des asperges dans l'eau bouillante, cuire jusqu'à tendreté, environ 4 minutes. Transférer dans l'eau glacée. Égoutter. Répéter avec l'autre moitié des asperges. Garder 7 1/2 tasses du liquide de cuisson. Trancher finement en diagonale 18 des pointes d'asperges et garder pour garnir. Trancher les pointes qui restent en petits morceaux.

Faire fondre le beurre à feu moyen dans un grand chaudron. Ajouter l'oignon, le céleri et les carottes, couvrir et faire cuire, en remuant à l'occasion, jusqu'à tendreté. Ajouter la farine et faire cuire, en remuant avec une cuillère de bois pendant environ 2 minutes. Ajouter le liquide de cuisson réservée et amener à ébullition, en battant au fouet constamment. Attacher ensemble le persil, le thym et la feuille de laurier et ajouter à la soupe. Baisser le feu et laisser mijoter pendant 10 minutes. Ajouter en remuant les asperges hachées (pas les pointes) et amener à ébullition. Enlever du feu et laisser refroidir. Enlever et jeter les herbes.

En plusieurs fois, transférer le mélange dans le mélangeur et traiter jusqu'à l'obtention d'une purée onctueuse, en utilisant le bouton PU-REE. Filtrer la soupe d'asperges dans un grand bol au moyen d'une passoire. Remettre la purée dans le chaudron et chauffer à nouveau. Ajouter en fouettant au fouet la crème épaisse et le sel. Assaisonner de poivre. Servir dans des bols réchauffés et garnir des pointes d'asperges.

Le bouton PUREE

Sauce Green Goddess

1 tasse de mayonnaise

1/2 tasse de crème sûre

3 cuillerées à soupe de feuilles d'estragon frais, haché

3 cuillerées à soupe de feuilles de cerfeuil frais, haché

3 cuillerées à soupe de ciboulette fraîche, hachée

3 cuillerées à soupe de persil frais, haché

2 cuillerées à soupe d'échalote, émincée

1 cuillerée à soupe de jus de citron

1 cuillerée à soupe de vinaigre d'estragon

2 cuillerées à thé de câpres

3 filets d'anchois, rincés et asséchés

1 goutte de Tabasco

1/4 de cuillerée à thé de sel

Mélanger tous les ingrédients dans le bol jusqu'à l'obtention d'une purée onctueuse, en utilisant le bouton PUREE. Réfrigérer pendant 1 heure avant de servir. Donne 2 tasses.

Boisson fouettée aux fruits tropicaux

La recette est une gracieuseté du chef de MasterChef

1 mangue mûre, pelée, dénoyautée, en morceaux, environ tasse

1/2 tasse de yogourt à la vanille maigre

1/2 papaye mûre, pelée, épépinée, coupée en gros morceaux, environ

3/4 de tasse

1 banane mûre, tranchée

6 fraises, coupées en 2 et équeutées, environ 1 1/2 tasse

Le jus de 1/2 lime

6 cubes de glace, concassée grossièrement

Mélanger dans le bol la mangue et le yogourt. jusqu'à l'obtention d'une purée. Ajouter la papaye, la banane, les fraises, le jus de lime et la glace. Utiliser le bouton SMOOTHIE. Le mélangeur s'arrête quand le programme est fini. Verser dans des verres refroidis.
Pour 4 personnes.

Boisson fouettée à l'orange et aux fraises

2 tasses de yogourt à la vanille

1 sac de 300 ml (10 oz) de fraises congelées

2 cuillerées à soupe de jus d'orange

1 cuillerée à soupe de miel

Placer tous les ingrédients dans le bol. Utiliser le bouton SMOOTHIE. Le mélangeur s'arrête quand le programme est fini. Utiliser plus de miel si désiré. Verser dans des verres refroidis. Servir immédiatement. Donne 3 portions de 1 tasse.

Le bouton PULSE (suite)

Tapenade d'olives

1 1/2 tasse d'olives noires

1/4 de tasse de noix de Grenoble, hachées

3 cuillerées à soupe d'huile d'olive extra vierge

3 cuillerées à soupe de câpres, égouttées

1 1/2 cuillerée à thé de feuilles de romarin frais

1 cuillerée à thé d'assaisonnement à l'italienne

2 gousses d'ail

1 poivron rouge, tranché, optionnel

Biscuits salés assortis

Placer tous les ingrédients dans le bol, sauf le poivron et les biscuits salés. Couvrir et traiter en utilisant le bouton PULSE jusqu'à ce que ce soit grossièrement haché. Mettre dans un plat de service. Garnir de poivron rouge si désiré. Servir avec des biscuits salés. Donne 14 portions de 2 cuillerées à soupe.

Le bouton SMOOTHIE

Boisson fouettée Purple Cow

2 tasses de crème glacée à la vanille

8 cuillerées à soupe de concentré du jus de raisin congelé

1 tasse de lait

1 tasse de glace concassée

Placer tous les ingrédients dans le bol. Utiliser le bouton SMOOTHIE, le mélangeur s'arrête quand le programme est fini. Verser dans des verres refroidis.
Servir immédiatement.

Sauce verte (suite)

Placer tous les ingrédients dans le bol. Couvrir et traiter en utilisant le bouton DIPS, en arrêtant pour gratter les côtés si nécessaire. Le mélangeur s'arrête automatiquement et le témoin rouge s'éteint quand le programme est terminé.

Excellente sauce pour accompagner le poulet, le porc et le poisson grillé. Donne 1 1/2 tasse.

Le bouton PULSE

Chaussons au basilic

2 tasses de farine

2 tasses de lait écrémé

1 cuillerée à thé de feuilles de basilic, séché

1/2 de cuillerée à thé de sel d'oignon

2 œufs entiers

4 blancs d'œuf

Chauffer le four à 220 C (450 °F). Vaporiser d'un aérosol de cuisson 12 moules individuels de 150 ml (6 oz) ou 2 moules à muffin de 6 tasses.

Placer tous les ingrédients dans le bol. Couvrir et traiter en utilisant le bouton PULSE pour environ 15 secondes. Arrêter le mélangeur pour gratter les côtés si nécessaire. Le mélange devrait être onctueux.

Remplir les moules individuels ou les moules à muffin environ à moitié. Faire cuire pendant 20 minutes. Réduire la température du four à 175 °C (350 °F) et faire cuire de 15 à 20 minutes de plus. Les chaussons devraient être bien dorés. Enlever immédiatement des moules. Servir chaud. Donne 12 chaussons.

RECETTES
Le bouton DIPS

Mayonnaise au citron

1 gros œuf

1 cuillerée à thé d'huile d'olive extra vierge

1 cuillerée à thé de gros sel

1 tasse d'huile de carthame

1/3 tasse d'huile d'olive extra vierge

1 cuillerée à soupe de jus de citron frais

En utilisant le bouton DIPS, mélanger dans le bol l'œuf, 1 cuillerée à thé d'huile d'olive et le sel (environ 15 secondes). Mélanger l'huile de carthame et 1/3 de tasse d'huile d'olive. Enlever la tasse à mesurer du couvercle. Pendant que le mélangeur est en marche, ajouter l'huile, 1 goutte à la fois, jusqu'au début de l'épaississement, ensuite verser très lentement le reste de l'huile. Ajouter 1 cuillerée à soupe de jus de citron frais. Replacer la tasse à mesurer. Le mélangeur s'arrête automatiquement et le témoin rouge s'éteint quand le programme est terminé. Réfrigérer jusqu'à l'utilisation (jusqu'à 2 jours). Donne 1 1/2 tasse.

Sauce verte

1 tasse de coriandre fraîche, légèrement tassée

1 tasse de persil frais, légèrement tassé

2 cuillerées à soupe de basilic frais, légèrement tassé

2 cuillerées à soupe de ciboulette, hachée grossièrement

1/4 tasse de bouillon de poulet

2 cuillerées à soupe d'huile d'olive extra vierge

1 gousse d'ail, hachée

½ à 1 piment jalapeño, épépiné et haché

1/4 de tasse de fromage parmesan râpé

1/4 de cuillerée à thé de sel

CONSIGNES IMPORTANTES D'ENTRETIEN ET DE SÉCURITÉ

1. Avant d'utiliser, s'assurer que le bloc de coupe et que le joint en caoutchouc sont bien assemblés et sont solidement vissés à la base du bol.
2. NE JAMAIS placer le bloc de coupe et le joint en caoutchouc sur la base si le bol n'est pas fixé.
3. NE JAMAIS mettre vos mains dans le bol si le mélangeur est branché. Si vous désirez ajouter des liquides ou des aliments dans le bol pendant que le moteur tourne, enlever la tasse à mesurer du couvercle et ajouter les ingrédients dans l'ouverture.
4. NE JAMAIS insérer d'ustensiles en métal dans le mélangeur. Utiliser une spatule en caoutchouc pour déloger si nécessaire les aliments, mais ne JAMAIS le faire si le mélangeur est sous tension.
5. Placer fermement le couvercle du mélangeur. NE JAMAIS faire fonctionner le mélangeur sans le couvercle.
6. NE JAMAIS placer le bol sur la base quand le moteur tourne.
7. NE JAMAIS enlever le bol de la base quand le moteur tourne.
8. Ne pas faire fonctionner le mélangeur de façon continuelle pour plus de 2 minutes. Vous pourriez endommager le moteur.
9. Ne pas surcharger le mélangeur. Si le moteur s'arrête pour quelque raison, le mettre hors tension, débrancher le mélangeur et enlever une partie du contenu avant de continuer.
10. Ne pas ajouter des liquides qui bouillent dans le bol. Attendre au moins 5 minutes que les liquides bouillants refroidissent avant de les verser dans le bol.
11. Ne pas trop remplir le bol. Ne pas utiliser le mélangeur pour mélanger de la pâte épaisse, des pommes de terre en purée ou pour hacher de la viande crue. Ne pas utiliser pour extraire du jus des fruits et légumes.
12. Ne pas ranger d'aliments dans le bol. Le bol doit être propre quand il n'est pas utilisé.
13. Ne pas utiliser le mélangeur si une des pièces est fêlée ou ébréchée.

NETTOYER LE MÉLANGEUR

Toujours débrancher le mélangeur avant d'en nettoyer une pièce.

1. Enlever le bol de la base.
2. Enlever le bloc de coupe à la base du bol.
3. Mettre de côté le bloc de coupe et le joint de caoutchouc. MANIPULER AVEC SOIN LE BLOC DE COUPE. LES LAMES SONT TRÈS AFFÛTÉES!
4. Laver le bol, le couvercle et le bouchon dans de l'eau chaude savonneuse, rincer et bien sécher avant d'utiliser à nouveau. Vous pouvez aussi utiliser le lave-vaisselle si vous préférez.
5. Laver l'anneau de retenu, le bloc de coupe et le joint à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Ne pas faire tremper. LE BLOC DE COUPE OU LE JOINT NE VONT PAS DANS LE LAVE-VAISSELLE. Toujours manipuler le bloc de coupe avec précaution lors du nettoyage. S'assurer que le bloc de coupe et que le joint sont secs avant d'utiliser à nouveau.
6. Pour nettoyer la base et le tableau de commande, utiliser une éponge ou un chiffon humide pour enlever tout résidu. Les taches rebelles peuvent être enlevées en utilisant un produit nettoyant doux non abrasif. Sécher avant d'utiliser à nouveau. NE JAMAIS IMMERGER LA BASE DU MÉLANGEUR DANS L'EAU.

RANGEMENT

Débrancher l'appareil et le nettoyer. Mettre le cordon dans le range-cordon situé sous l'appareil. Ne jamais enrouler le cordon autour de l'appareil. Ranger l'appareil dans un endroit propre et sec.

6. Pour mélanger, appuyer et relâcher le bouton de la fonction désirée. Le témoin rouge de la fonction correspondante s'allume quand le mélangeur fonctionne. Le témoin s'éteint quand le programme est terminé. Pour choisir un programme différent, simplement appuyer sur le bouton d'un programme différent. Remarque : Selon le programme sélectionné, le mélangeur peut fonctionner à différentes vitesses ou s'arrêter et repartir durant l'utilisation.

7. Vous pouvez aussi arrêter le mélangeur en appuyant sur le bouton OFF. Dans ce cas, il n'est pas possible d'utiliser l'appareil et vous devez appuyer sur un bouton de programme pour l'utiliser à nouveau.

8. Le mode PULSE produit une décharge rapide et permet de mélanger rapidement et efficacement. Pour utiliser le mode PULSE, mettre le mélangeur hors tension en appuyant sur le bouton STOP et appuyer ensuite sur le bouton PULSE. Le témoin rouge au dessus de PULSE s'allume. Le mélangeur continue de mélanger à cette vitesse jusqu'à ce que vous relâchiez le bouton. Répéter en mode PULSE jusqu'à l'obtention du résultat désiré. Pour terminer, simplement relâcher le bouton PULSE à nouveau et appuyer sur le bouton STOP pour mettre le mélangeur hors tension.

9. BROYER DE LA GLACE. Mettre 1 tasse de cubes de glace dans le bol, environ 9. Placer le couvercle sur le bol, puis appuyer et relâcher à répétitions sur le bouton Ice Crush jusqu'à l'obtention du résultat désiré.

10. Quand vous avez terminé, mettre le mélangeur hors tension en appuyant sur le bouton STOP deux fois. Enlever la fiche de la prise et enlever le bol de la base. Soulever droit vers le haut, avec un doux mouvement de balancement si nécessaire. Ne pas faire de mouvement circulaire. NE JAMAIS ENLEVER LE BOL LORSQUE LE MOTEUR EST SOUS TENSION.

11. Pour enlever de la nourriture, utiliser une spatule en caoutchouc ou en plastique pour déplacer la nourriture prise dans le bloc de coupe. N'INSÉRER LA SPATULE QUE SI LE MÉLANGEUR EST HORS TENSION ET DÉBRANCHÉ. Enlever la spatule avant de recommencer à mélanger.

INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE (SUITE)

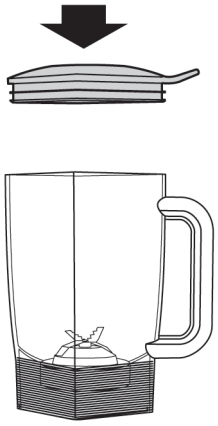


Figure 1

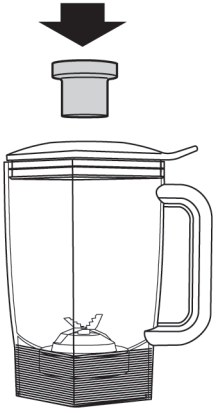


Figure 2

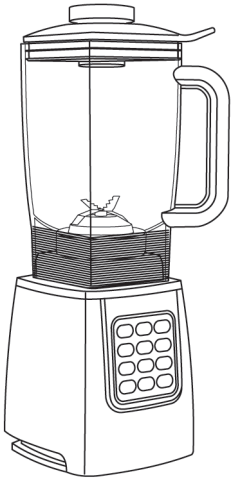


Figure 3

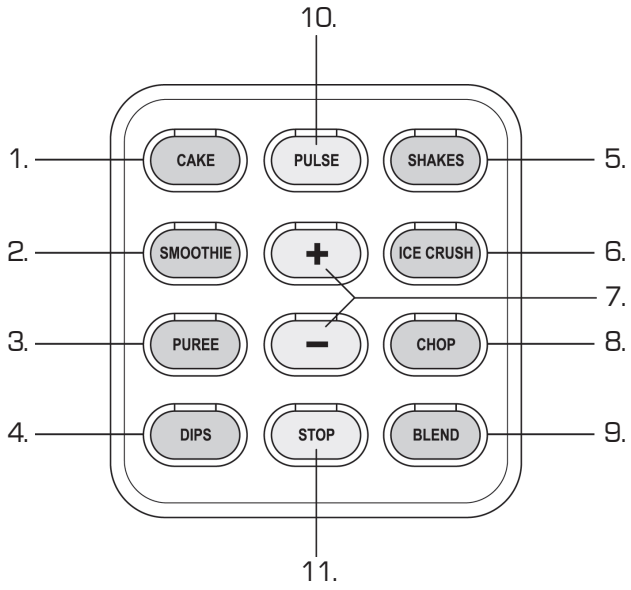
FONCTIONNEMENT DU MÉLANGEUR

1. Avant de mettre l'appareil sous tension, s'assurer qu'il est placé sur une surface plane et sèche et que le cordon est branché dans une prise de 120 volts CA.
2. S'assurer que le bol est bien placé sur la base.
3. Insérer les ingrédients requis dans le bol. Si vous mélangez des ingrédients liquides et solides, les ingrédients liquides doivent être insérés en premier. Le mélangeur travaille mieux et c'est moins exigeant pour le moteur. Les ingrédients solides peuvent être ajoutés dans l'ouverture sur le couvercle une fois la tasse à mesurer enlevée. NE JAMAIS METTRE LES MAINS DANS LE BOL QUAND LE MÉLANGEUR EST BRANCHÉ.
4. De petites quantités de liquides peuvent être mesurées dans la tasse à mesurer, qui contient jusqu'à 60 ml. (2 onces).
5. Toujours placer le couvercle sur le bol avant de mélanger.

INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

1. Avant d'assembler le mélangeur, s'assurer que le cordon n'est pas branché.
2. Placer la base du mélangeur sur une surface sèche et à niveau, le tableau de commande devant vous.
3. Tourner le bol à l'envers et le placer à plat sur une surface solide.
4. Placer le joint en caoutchouc sur le bloc de coupe et s'assurer qu'il est bien en place. Remarque : Les lames sont affûtées…manipuler avec soin.
5. Mettre le bloc de coupe à l'envers et le placer dans le bol les lames en premier.
   Remarque : Les lames sont affûtées. Manipuler avec soin.
6. Tourner le bloc de coupe dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien serré. Une fois le bloc de coupe fixé, placer le bol à l'endroit.
7. Placer le couvercle sur le dessus du bol. La languette du couvercle sera placée au-dessus de la poignée du mélangeur. Voir page 8, figure 1.
8. Insérer bien en place la tasse à mesurer dans le couvercle en tournant soit dans le sens ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Voir page 8, figure 2.
9. Placer le bol sur le socle-moteur de façon à ce que les lignes du bol soient devant vous et que la poignée soit placée à la droite du tableau de commande. Voir page 8, figure 3.
10. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de 120 volts CA.
11. Le mélangeur est prêt à être utilisé.

MISE EN GARDE : NE PAS ESSAYER DE FAIRE FONCTIONNER SANS QUE LE BLOC DE COUPE, LE JOINT, LE BOL EN PLASTIQUE ET LE COUVERCLE SOIENT BIEN EN PLACE.



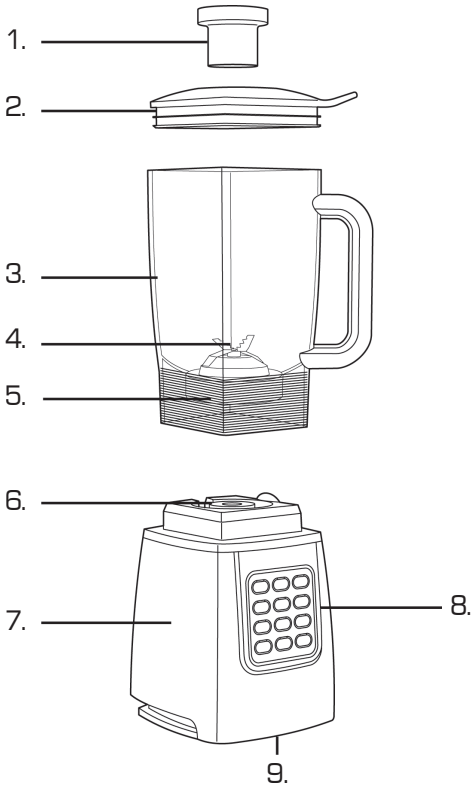
	Bouton	**Usage suggéré**
1	CAKE	Pâte à crêpes, pâte à frire, mélanges à gâteaux légers
2	SMOOTHIE	Boissons à base de fruits ou légumes (les fruits ou les légumes doivent être tendres ou précuits)
3	PUREE	Nourriture pour bébé/jus de fruits ou de légumes
4	DIPS	Mayonnaise, vinaigrette, sauce
5	SHAKES	Boissons à base de lait
6	ICE CRUSH	Cubes de glace concassée pour toutes sortes de boissons
7	+ and -	Régler manuellement la vitesse du mélangeur.
8	CHOP	Grains de café, noix (décortiquées), biscuits salés, chapelure
9	BLEND	Traitement des aliments pour une texture onctueuse
10	PULSE	Traitement des aliments pour des résultats de grossier à fin
11	STOP	Appuyer sur STOP pour arrêter le mélangeur en tout temps.

Remarque :

1. Pour changer un programme durant l'utilisation, appuyer sur STOP en premier.
2. La fonction PULSE ne doit pas être utilisée avec les 8 fonctions préprogrammées.
3. Les boutons "+" et "-" peuvent être utilisés avec les 8 fonctions préprogrammées.

APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE MÉLANGEUR MasterChef®

LE PRODUIT PEUT DIFFÉRER LÉGÈREMENT DE L'ILLUSTRATION



1. Tasse à mesurer (P/N MCBL600-RP-MC)
2. Couvercle et languette (P/N MCBL600-RP-L1)
3. Bol en plastique (P/N MCBL600-RP-JA)
4. Bloc de coupe (P/N MCBL600-RP-BL)
5. Joint en caoutchouc (P/N MCBL600-RPGS)
6. Arbre d'entraînement
7. Socle-moteur
8. Tableau de commande
9. Range cordon

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (SUITE)

FICHE POLARISÉE

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (un des éléments mâles est plus large que l'autre). Pour prévenir tout risque d'électrocution, cette fiche ne peut être insérée que d'une seule façon dans la prise murale. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise, insérez-la dans l'autre sens. Si elle ne s'insère toujours pas, faites appel à un électricien qualifié. Ne jamais tenter de modifier ou de contourner ce dispositif de sécurité.

CONSIGNES POUR LE CORDON

Pour réduire le risque de se prendre dans le cordon ou de trébucher, celui fourni avec l'appareil est court. Ne pas utiliser cet appareil avec une rallonge.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé d'autres dispositifs, cet appareil pourrait ne pas fonctionner. Il devrait être branché à un circuit indépendant.

MISE EN GARDE RELATIVE AUX PLASTIFIANTS

MISE EN GARDE : Pour éviter que les plastifiants exsudent de la finition du comptoir, de la table ou de toute autre surface, placer des sous-verres ou des napperons NON PLASTIFIÉS entre l'appareil et la surface de plan de travail.

Si vous ne le faites pas, la surface du plan de travail pourrait devenir foncée, tachée ou s'abimer.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT : Les lames sont très affûtées. Faire preuve de grande prudence lorsque vous les manipulez. Des blessures peuvent être ainsi évitées.

1. Déballer soigneusement le mélangeur et laver le bol, la tasse à mesurer, le couvercle, le joint en caoutchouc et le bloc de coupe dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher à fond.
2. Essuyer la base au moyen d'un chiffon doux et humide.

Ne jamais immerger la base dans l'eau ou un autre liquide.

13. Pour éviter le risque de blessure, ne jamais placer le bloc de coupe sur la base si le bol n'est pas bien en place.
14. S'assurer que le couvercle est bien en place avant de faire fonctionner l'appareil.
15. Toujours faire fonctionner l'appareil avec le couvercle bien en place.
16. Lorsque vous mélangez des liquides chauds, enlever la partie centrale du couvercle en duex pièces.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

CE PRODUIT EST RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

1. Tous les utilisateurs de cet appareil devraient lire et comprendre le présent manuel d'utilisation avant de se servir de cet appareil ou de le nettoyer.
2. Brancher le cordon de l'appareil dans une prise électrique de 120 volts CA seulement.
3. Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
4. Si l'appareil montre des signes de mauvais fonctionnement, le mettre immédiatement hors tension (OFF) en appuyant sur le bouton STOP et le débrancher. Ne jamais utiliser ni tenter de réparer un appareil défectueux.
5. Si l'appareil se retrouve accidentellement immergé, dans l'eau ou un liquide quelconque, le débrancher immédiatement. **Ne jamais le sortir de l'eau avant de l'avoir débranché!** Ne pas réutiliser l'appareil après qu'il ait été immergé ou soit tombé dans l'eau.
6. Pour réduire les risques de blessures corporelles ou de dommages matériels, ne jamais se servir de cet appareil s'il n'est pas en position stable.
7. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
8. Ne pas mélanger des liquides chauds.
9. Ne jamais utiliser si le bol en plastique est fêlé ou ébréché.
10. S'assurer que les lames ne sont pas brisées, pliées ou lâches. Si elles le sont, ne pas utiliser l'appareil.

LISEZ ET CONSERVEZ CES CONSIGNES

AVERTISSEMENT : Quand on utilise un appareil électrique, il y a toujours un risque d'incendie et d'électrocution qui pourrait causer des blessures ou même la mort. Veuillez suivre toutes les consignes de sécurité.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Au moment d'utiliser un appareil électrique, toujours respecter les règles de sécurité élémentaires, dont celles qui suivent :

1. Lire toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, ne jamais placer le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
3. Assurer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
4. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas, avant d'y fixer des pièces ou d'en retirer et avant de le nettoyer.
5. Éviter de toucher à des pièces en mouvement.
6. Ne pas utiliser l'appareil si la fiche ou le cordon est endommagé, si l'appareil fonctionne mal ou s'il est endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le service à la clientèle pour le faire examiner, réparer ou régler.
7. Pour éviter tout risque de blessure, d'incendie ou d'électrocution, éviter d'utiliser des pièces ou des accessoires autres que ceux recommandés ou vendus par le fabricant, y compris les pots de remplissage.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du plan de travail.
10. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude, dont les éléments de la cuisinière électrique.
11. Pour éviter tout risque de blessure grave ou de dommage au mélangeur, toujours tenir les mains ou les ustensiles à l'extérieur du bol en plastique pendant que vous mélangez. Une spatule peut être utilisée, mais seulement quand l'appareil n'est pas utilisé.
12. Les lames sont très affûtées. Manipuler avec grande prudence.

Guide d'utilisation et d'entretien

MCBL600

MasterChef™

MÉLANGEUR DE COMPTOIR